EDITORIALE:

IL MERENGUE E' MORTO, VIVA IL MERENGUE

L'annuncio e' stato tombale ed e' arrivato all'improvviso cogliendo tutti di sorpresa: La maestra Ilaria sospendera' le lezioni di Merengue! Questo facendo seguito alle numerose, insistenti ed fruttuose azioni guastatorie dei componenti la "Brigata Antimerengue" che si agitavano tra le fila dei suoi allievi. Grandi festeggiamenti, tenuti nei covi segreti dei ballerini-brigatisti, hanno seguito tale annuncio che consacrava la vittoria definitiva ed il raggiungimento dello scopo che le Brigate si prefiggevano. Ma dopo i festeggiamenti e' sopraggiunto il rilassamento e la riflessione che ha colto, in particolare, uno tra i piu' attivi brigatisti antimerenguini, ovvero il sottoscritto. Mi sono interrogato sullo intimo motivo di tanto odio verso un ballo che, alla fine, cosi' come la bachata e la stessa salsa, incarna lo spirito del popolo che lo ha creato come sua umanissima espressione. Cosa poteva giustificare tanto razzismo? Ed ancora: quanti fra di noi (anche se non lo ammetterebbero mai) hanno iniziato a frequentare i corsi di balli caraibici per allacciare nuove conoscenze e "sciogliere il ghiaccio" con persone dell'altro sesso? Quale mezzo migliore di un ballo che unisce alla calda sensualita' dei popoli latini la semplicita' nell'impararlo, l'immediatezza di esecuzione, la primordiale naturalezza nei movimenti e la frenesia del ritmo che ricorda tanto balli della tradizione nostrana? Nonostante le prevedibili ritorsioni dei miei ex compagni, ecco quindi la decisione di abbandonare le fila delle "BRIGATE ANTIMERENGUE" (della quale fui uno dei fondatori) per costituire il "CIRCOLO AMICI DEL MERENGUE" che si propone come manifesto quello di alimentare la passione e lo studio di questo ballo caraibico, nonche' organizzare ed animare serate all'insegna del merenguino "movimiento caliente della cintura". Presidente Onorario: Nello "el merenguero"! Per informazioni scrivete in redazione! Un veloce flash sulla questione saggio che ha visto momenti drammatici ed ha rischiato di essere annullato per motivi logistico/organizzativi. Alla fine tutto e' stato confermato ed il prossimo 23, al Palazzetto daremo il meglio di noi :)

Ed ora una rapida deviazione per raccontarvi brevemente della festa di compleanno di Ilaria tenutasi la scorsa domenica presso la nostra palestra. La maestra ha festeggiato insieme a tutti i suoi allievi ed amici in una sala ballo addobbata per l'occasione con decine di palloncini e con tante cose buone :) La musica per l'occasione "salsa" e' stata offerta dall'ottimo Francesco che, anche in passato ha saputo dimostrare di conoscere "quale musica ci piace" :) C'erano davvero tutti, sia della nostra palestra che volti incontrati spesso nelle notti latine delle discoteche che amiamo frequentare. La festeggiata e' stata di una deliziosa ospitalita' e la serata e' riuscita davvero bene.

Ci siamo divertiti tanto. Compleanni come questi dovrebbero ricorrere almeno una volta a settimana!

HASTA LA SUERTE - *Fortebraccio*

Settimanale di Fatti Nostri e scorci sul mondo della Salsa
Anno 1 n.9 – 08/04/2004 – SI PUBBLICA IL SABATO
redazione: **elsabordelgeco@libero.it**

El Sabor Del Geco e' una produzione amatoriale a cura della Fortebraccio Production. Il contenuto di questo foglio non rispecchia obbligatoriamente le opinioni degli istruttori e/o dei responsabili della palestra.

LA NOCHE SIN TIEMPO

– parte VI- Ovvero: La fauna del Geco e e le loro Notti bagorde !

QUESTA SETTIMANA PARLIAMO DELL' "ESTETA DELLA SALSA" OVVERO: ANNA CASTALDI

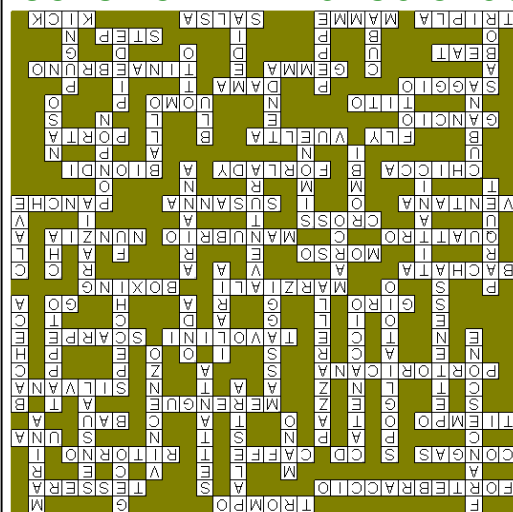
Il commento e' unanime e sempre il medesimo: "Che bella ragazza!". E' cio' che pronunciano quanti la vedono per la prima volta; di persona o in foto. E questo e' innegabile! Commento che migliora non appena la si vede sorridere; un sorriso di quelli sinceri che riempiono il cuore e che illumina

il viso di questa giovane donna alta,proporzionata e dalle movenze squisitamente femminili. Ma fermiamoci qui perche' Anna non e' solo estetica (anche se di questo ne ha fatto la sua filosofia dato che nella vita si appassiona nel mestiere di estetista). Dietro le deliziose apparenze di questa ilare salsegna c'e' infatti molti di piu' Sfido chiunque a poter dire d'averla vista, almeno una volta negli ultimi mesi, triste o col muso lungo! Anna e'una persona che porta allegria! Non la sentirete mai pronunciare una parola di troppo, ma quando c'e' da risolvere un problema e' li a fare la sua parte, oppure se c'e' da organizzarsi per una cena tra amici o una "festa caliente" ecco i suoi occhi brillare, la voce alzarsi involontariamente di qualche tono e agitarsi come un' eccitata bambina al luna park :) Si accompagna spessissimo con la piu' minuta cugina Teresa con la quale divide le notti salserine e ne condivide il medesimo lavoro.Dove vedete Teresa al novantanove per cento nelle vicinanze c'e' anche Anna! Non sbaglia chi la definisce "una bella persona". Anna rappresenta appieno lo spirito di umanita' "pulita" e ricca di voglia di vivere che caratterizza tutti i componenti il nostro gruppo di balli Caraibici. Ma in pista come si comporta la nostra sorridente Esteta della Salsa? La risposta puo' essere una sola: splendidamente! E sapete perche'? Semplicemente perche', come dovrebbe fare ogni brava dama: SEGUE I COMANDI DEL CAVALIERE! Non datelo per scontato! Non sempre si trova una donna che a fine ballo non faccia sentire sfiancati l'uomo. Anna e' "leggera" e si lascia portare. Ma cio' non vuol dire che non memorizzi le figure o non si applichi nello studio della salsa, lasciando tutto l'onere al cavaliere. Tutt'altro. Semplicemente si comporta come le buone, vecchie mamme di una volta, che seguivano con afflato e rispetto il loro uomo, anche negli errori, senza riprenderlo in pubblico, ma consigliandolo e facendogli rilevare dove ha sbagliato solo in privato. La sua educazione non la porta, in pista, a prendere l'iniziativa, ma (e mi rivolgo ai cavalieri), se la vedete seduta durante una salsa: invitatela a ballare.

Poi mi ringrazierete!

CUCINA CUBANA

Tamal: Si grattugia il mais fresco, Si mescola con acqua e si passa al setaccio. Si prepara una salsa cruda con molti pomodori tagliati, aglio, cipolla, peperoni, aceto, pepe, limone e coriandolo. Per il ripieno, si cucina carne di maiale con un po' d'acqua, origano, aglio, pepe, limone e sale. La parte esterna che coprirà il tamal si lavora come segue: si mettono due foglie di banane o di mais a forma di croce su un piatto. Vi si versa sopra un mestolo di mais, cui si aggiunge un po' di carne. Si avvolgono le foglie di banana, si legano bene e si cuociono poi in acqua con sale e una foglia d'alloro.

SOLUZIONE DEL CRUCIGECO

LA BATTUTA DELLA SETTIMANA:

Ilaria: In questa figura, mentre l'uomo resta girato, la donna muove sensualmente i fianchi.

Marco: Ma cosi' mi perdo tutto lo spettacolo!